



RETETA DE BAZA



Pão Francês folosind IREKS AVANTAJ

Făină de grâu	10,000 kg
IREKS AVANTAJ	0,020 kg
Sare	0,200 kg
Drojdie	0,300 kg
Apă, aprox.	5,500 l
Greutate totala	16,020 kg

Timp de malaxare:	3 + 6 minute
Temperatura aluatului:	22 – 24 °C
Timp de fermentare:	nu
Portionare:	1,950 kg/30 bucati
Dospire intermediară:	15 minute
Procesare:	lung
Dospire finală:	70 minute
Temperatura de coacere:	230 °C, cu abur
Timp de coacere:	18 minute

Instrucțiuni de folosire: După dospirea intermediară divizați aluatul folosind divizorul/modelatorul și modelați rotund. Procesati aluatul în formă alungită și, după un timp de relaxare de aprox. 5 minute, strângeți aluatul folosind mașina de rasucit. Puneți bucatile de aluat pe tavile de baghete, cu capatul în jos și lăsați la dospit. Înainte de coacere crestați în diagonală pe centru și coaceți cu puțin abur.

